

Kategorie	ALLGEMEIN
Niveau	B1 / Klasse 10
Ziel	Die Schüler können einen Text vervollständigen.
Aufgabe	Sätze in eine Reihenfolge bringen
Material	Text „Schokoladeherstellung“
Sozialform	Einzelarbeit
Zeit	15 Minuten
Quelle	<a href="http://www.swissworld.org/de/schweiz/dossiers/schokolade/schokoladeherstellung/?type=target%3D_sel">http://www.swissworld.org/de/schweiz/dossiers/schokolade/schokoladeherstellung/?type=target%3D_sel</a>



# Schokoladeherstellung - Leseverstehen

**Unten ist ein Text zur Erklärung der Schokoladeherstellung. Bitte bringe die Textabschnitte in eine Reihenfolge:**

1. Alle diese Zutaten werden vermischt, geknetet und gewalzt. Anschliessend wird die Paste conchiert (veredelt), das heisst sie wird so lange stetig umgerührt, bis sie die richtige Konsistenz und den richtigen, feinen Geschmack erhalten hat.
2. Weiter werden die Bohnen gebrochen, geröstet und gemahlen.
3. Danach kann die fertige Schokolademasse geformt, verpackt und verkauft werden.
4. Nach dieser Fermentierung sind die Bohnen etwas weniger bitter.
5. Im Gegensatz zur dunklen Schokolade wird der Milkschokolade - wie der Name vermuten lässt - Milchpulver beigefügt.
6. Gleich nach der Ernte werden die Bohnen aus den Hülsen entfernt und ein paar Tage der Fermentierung überlassen.
7. Für die weitere Verarbeitung stehen nun drei Grundzutaten zur Verfügung: Kakaopaste, Kakaobutter, Kakaokuchen (bleibt nach dem Pressprozess übrig, nachdem die Butter aus der Paste entfernt worden ist). Sowohl die dunkle als auch die Milkschokolade werden aus einer Mischung von Kakaopaste, Kakaobutter, Zucker und Vanille hergestellt.
8. Ein Teil der Paste wird zurückbehalten, der Rest wird gepresst, damit ein Teil der Kakaobutter entfernt werden kann (ohne van Houtens Presse wäre dies nicht möglich gewesen).
9. Letzteres führt dazu, dass sich die Kakaobutter verflüssigt und so die ganze Masse zu einer dicken Paste verarbeitet wird. Diese Paste wird auch 'Schokoladeliqueur' genannt.
10. Anschliessend trocknen die Bohnen an der Sonne und werden danach zur weiteren Verarbeitung exportiert.
11. Der Kakaobaum produziert lange Hülsen, von denen jede 20-40 Bohnen enthält. Rund die Hälfte der Bohne besteht aus Kakaobutter.
12. Anschliessend wird die Paste conchiert (veredelt), das heisst sie wird so lange stetig umgerührt, bis sie die richtige Konsistenz und den richtigen, feinen Geschmack erhalten hat.



## Lösungen:

Der Kakaobaum produziert lange Hülsen, von denen jede 20-40 Bohnen enthält. Rund die Hälfte der Bohne besteht aus Kakaobutter.

Gleich nach der Ernte werden die Bohnen aus den Hülsen entfernt und ein paar Tage der Fermentierung überlassen.

Nach dieser Fermentierung sind die Bohnen etwas weniger bitter.

Anschliessend trocknen die Bohnen an der Sonne und werden danach zur weiteren Verarbeitung exportiert.

Weiter werden die Bohnen gebrochen, geröstet und gemahlen.

Letzteres führt dazu, dass sich die Kakaobutter verflüssigt und so die ganze Masse zu einer dicken Paste verarbeitet wird. Diese Paste wird auch ‚Schokoladeliqueur‘ genannt.

Ein Teil der Paste wird zurückbehalten, der Rest wird gepresst, damit ein Teil der Kakaobutter entfernt werden kann (ohne van Houtens Presse wäre dies nicht möglich gewesen).

Für die weitere Verarbeitung stehen nun drei Grundzutaten zur Verfügung: Kakaopaste, Kakaobutter, Kakaokuchen (bleibt nach dem Pressprozess übrig, nachdem die Butter aus der Paste entfernt worden ist) Sowohl die dunkle als auch die Milkschokolade werden aus einer Mischung von Kakaopaste, Kakaobutter, Zucker und Vanille hergestellt.

Im Gegensatz zur dunklen Schokolade wird der Milkschokolade - wie der Name vermuten lässt - Milchpulver beigefügt.

Alle diese Zutaten werden vermischt, geknetet und gewalzt.

Anschliessend wird die Paste conchiert (veredelt), das heisst sie wird so lange stetig umgerührt, bis sie die richtige Konsistenz und den richtigen, feinen Geschmack erhalten hat.

Danach kann die fertige Schokolademasse geformt, verpackt und verkauft werden.

